



## AKTÍV SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ

### BLASTOSEL FR 95

*Saccharomyces cerevisiae* élesztőgombák különleges törzse, amelyet Franciaországban, a Loire-völgyében szelektáltak.

#### Erjedésserkentő és aromaképző törzs

A BLASTOSEL FR 95-öt kifejezetten abból a célból szelektálták, hogy elősegítsék az erjedést alacsony hőmérsékleten, megnöveljék az alkoholképzést, csökkentsék az illósav képzést. Mint a többi aromaanyag képző törzs, a BLASTOSEL FR 95 leginkább olyan mustokban fejt ki hatását, amelyek aminosavtartalma megfelelő. A BLASTOSEL FR 95 az a törzs, amely leginkább olyan fehérborokhoz javasolt, amelyeket fiatal reduktív borként fogyasztanak. A borok, amelyeket ezzel a törzssel erjesztenek, karakteres, gazdag aromájúak. A BLASTOSEL FR 95 ellenáll az igen magas SO<sub>2</sub> koncentrációnak, 15 tf%-ig alkoholtűrő. Mindezen tulajdonságai alkalmassá teszik az utófermentációra és a pezsgőborok erjesztésére is.

#### Nemes vörösborok készítése

A BLASTOSEL FR 95 fermentáló tulajdonságai lehetővé teszik alkalmazását minőségi nemes vörös borok készítése során is, amelyekben kiemeli a borok jellegét alapvetően meghatározó tipikus aromákat.

#### Technológiai jellemzők:

Halmazállapot:	szilárd, granulátum
Szag:	jellegetesen élesztő
Koncentráció:	>20 milliárd aktív sejt/gramm
Besorolás:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Alkoholtűrés:	15 tf%
Fermentáció:	16,5 g cukorból 1 tf% alkohol
Kéndioxid-tűrés:	nagyon erős
Kénhidrogén-termelés:	nagyon alacsony
Illósav-termelés:	nagyon alacsony
H <sub>2</sub> S-termelés:	elhanyagolható
Optimális hőmérséklet:	12–30 °C

#### Adagolás:

15–25 g/hl normál esetben.  
30–40 g/hl nehezebb esetekben, vagy az erjedés elakadása esetén.

#### Alkalmazás:

40 °C-os tízszeres mennyiségű vízben kell rehidratálni, majd 30 perc elteltével, amikor a rehidratáció befejeződik, újra felkeverni, majd hozzákeverni az erjesztendő musthoz.

#### A szárított fajélesztő akklimatizálása újra- vagy utóerjesztés esetén:

100 hl mennyiségre vonatkoztatva, az alábbiak szerint akklimatizáljuk a

#### fajélesztőt:

- Rehidratálás:**  
20 liter vízben rehidratálunk 2 kg élesztőt (20 perc).
- Aktiválás:**  
Adjuk a biomasszát 40 liter víz + 30 liter bor + 10 kg cukor + 200 g Actibiol keverékéhez (max. 12 órát pihentetjük).
- Akklimatizálás:**  
Adjuk a masszát 100 liter víz + 300 liter bor + 25 kg cukor + 250 g Actibiol keverékéhez.
- Hozzáadás:**  
48 óra pihentetés után keverjük az akklimatizált masszát a borhoz.

#### Összetétel:

*Saccharomyces cerevisiae*.

#### Tárolás:

Eredeti csomagolásban, száraz helyen, három évig megőrzi minőségét.

#### Kiszerezés:

500 g-os légmentesen zárt csomag.

**Figyelmeztetés:** Ne rehidratáljunk mustban és hideg vízben, és ne lépjük túl a 30 perces időt. Amennyiben az utolsó fázist nem tudjuk időben elvégezni, keverjük a keverékhez kb. 20%-ban mustot (de ne várjunk vele egy óránál többet). A csomagolás felnyitása után a szárított élesztő, hűtőszekrényben, 4 °C-on, tovább tárolható.